



| Klíčová aktivita: o3 odborné vzdělávání, školení                            |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| odborný workshop vzdělávání učitelů SŠ                                      |                                                                                    |
| Partner: Gymnázium a Střední odborná škola, Rýmařov, příspěvková organizace |                                                                                    |
| Datum: 16. 10. 2021                                                         | Místo konání: ŠJ Gymnázia a Střední odborná škola, Rýmařov, příspěvkové organizace |
| Účastníci: 6                                                                |                                                                                    |

### Workshop – KUČAŘ V ÚČELOVÉM STRAVOVÁNÍ

#### podtéma: „Česká kuchyně v moderním pojetí“

Dne 16. 11. 2021 jsme se zúčastnili workshopu s názvem Česká kuchyně v moderním pojetí v rámci projektu OKAP II odborného vzdělávání v oblasti gastronomie. Tímto workshopem nás provázel pan **Pavel Bortník, který je komisařem AKC ČR, executive chef, lektorem oboru gastronomie a uměleckým kovářem.** Jeho profesionalita odborníka, ale i člověka nás provázela po celou dobu workshopu, včetně jeho motta: „Snažím se propojit gastronomii s uměním, protože umění a gastronomie jsou pro mě láskou na celý život“

Workshopu se zúčastnili učitelé odborného výcviku, odborní učitelé, vybraní žáci oboru Kuchař – číšník a také naši školní kuchaři.

Náplní workshopu bylo: Jak dobře technologicky připravit, dochutit a servírovat česká klasická jídla v soudobém trendu, s využitím nových surovin, postupů i technologií. Jak plně, a hlavně ekonomicky využít moderní kuchyňskou technologii při běžné praxi, jak správně pracovat s konvektomatem, multifunkční technologií, holdo matem, s technologií sous vide. Jak správně vařit na indukčním sporáku atd. s praktickými ukázkami.

**Připravovali jsme:**

**Selskou bramboračku**

**Pěnu z uzeného pstruha, marinovaného lososa, krokety z lososa, prach a kaviár z řepy**

**Kachna metodou sous-vide, kachní glazé, pečené červené zelí, zelňáky, jablečný chips**

**Kružálky, hruškový gel, tvaroh**

Workshop trval od 9.30 hodin do 17.30 hodin. Byl pro nás velkým přínosem, obohatil nás o nové vědomosti a splnil nad rámec naše očekávání.

19. 10. 2021 v Rýmařově

Ladislava Knapková